

“Fleurs de camélia”  
“椿の花々”

*Sea bream and cauliflower carpaccio with crispy prosciutto and parmesan cheese  
in truffle vinegar and camellia confiture*

真鯛とカリフラワーのカルパッチョ  
生ハムのクルスティアンとパルメザンチーズ  
トリュフヴィネグレットと椿のコンフィチュール

*Turnip potage with squid and mushroom, flavored with orange and spice oil*

カブのポタージュ  
紋甲イカとマッシュルームを浮かべて  
オレンジとエピスのアロマオイル

*Thyme-flavored steamed cod fish with chicory and comté gratin*

鱈のポワレ タイムの香り  
アンディーヴとコンテチーズのグラタン

*Sautéed Guinea fowl and foie gras  
in porcini mushroom-flavored pot au feu with camellia oil*

ほろほろ鶏とフォアグラのソテー  
ポルチーニ茸香るポトフ仕立て  
椿オイルの潤いを加えて

又は

*Grilled Australian beef sirloin with  
mixed vegetables and black truffle sauce*

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き  
黒トリュフソース 彩り野菜のグリル添え  
【変更 Change: +1,000 yen / 追加 Add: +2,500 yen】

*Pain de Gênes damie*

パン・ド・ジェーヌ・ダミエ

*Coffee, tea or herb tea*

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

6,900

“Fleurs de camélia”  
“椿の花々”

*Sea bream and cauliflower carpaccio with crispy prosciutto and parmesan cheese  
in truffle vinegar and camellia confiture*

真鯛とカリフラワーのカルパッチョ  
生ハムのクルスティアンとパルメザンチーズ  
トリュフヴィネグレットと椿のコンフィチュール

*Turnip potage with squid and mushroom, flavored with orange and spice oil*

カブのポタージュ  
紋甲イカとマッシュルームを浮かべて  
オレンジとエピスのアロマオイル

*Sautéed Guinea fowl and foie gras  
in porcini mushroom-flavored pot au feu with camellia oil*

ほろほろ鶏とフォアグラのソテー  
ポルチーニ茸香るポトフ仕立て  
椿オイルの潤いを加えて

Or または

*Grilled Australian beef sirloin with  
mixed vegetables and black truffle sauce*

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き  
黒トリュフソース 彩り野菜のグリル添え  
【変更 Change: +1,000 yen /  
追加 Add: +2,500 yen】

*Pain de Gènes damie*

パン・ド・ジェーヌ・ダミエ

*Coffee, tea or herbal tea*

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

**4,800**

## 平日 シーズナルランチ

Weekday Seasonal Lunch

*Five kinds of appetizers*

シェフおすすめ前菜5種盛り合わせ

*Fish of the day*

本日のお魚料理

*Dessert of the day*

ペストリーシェフおすすめの  
今月のデザート

*Coffee, tea or herbal tea*

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

**2,900**

Extra Menu

追加メニュー

左記のコースに追加、または変更が承れます。

前菜 *Appetizers*

*Sea bream and cauliflower carpaccio with crispy prosciutto  
and parmesan cheese in truffle vinegar and camellia confiture*

真鯛とカリフラワーのカルパッチョ  
生ハムのクルスティアンとパルメザンチーズ  
トリュフヴィネグレットと椿のコンフィチュール  
【変更 Change: +500 yen】

*Soup of the day*

本日のスープ

【追加 Add: +400 yen】

メインディッシュ *Main Dish*

*Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables  
and black truffle sauce*

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き (100g)  
黒トリュフソース 彩り野菜のグリル添え  
【変更 Change: +1,000 yen / 追加 Add: +2,500 yen】

## 土日祝日 シーズナルランチ

Weekend Seasonal Lunch

*Five kinds of appetizers*

シェフおすすめ前菜5種盛り合わせ

*Soup of the day*

本日のスープ

*Fish of the day*

本日のお魚料理

*Dessert of the day*

ペストリーシェフおすすめの  
今月のデザート

*Coffee, tea or herbal tea*

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

**3,500**

Extra Menu

追加メニュー

左記のコースに追加、または変更が承れます。

前菜 *Appetizers*

*Sea bream and cauliflower carpaccio with crispy prosciutto  
and parmesan cheese in truffle vinegar and camellia confiture*

真鯛とカリフラワーのカルパッチョ  
生ハムのクルスティアンとパルメザンチーズ  
トリュフヴィネグレットと椿のコンフィチュール  
【変更 Change: +500 yen】

メインディッシュ *Main Dish*

*Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables  
and black truffle sauce*

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き (100g)  
黒トリュフソース 彩り野菜のグリル添え  
【変更 Change: +1,000 yen / 追加 Add: +2,500 yen】

## Appetizers/前菜

	Small	Regular
Seafood salad シーフードサラダ	1,300	2,200
Traditional Caesar salad Available with chicken, shrimp or plain シーザーサラダ 「チキン、シュリンプ または プレーン」	1,000	1,800
Sea bream and cauliflower carpaccio with crispy prosciutto and parmesan cheese in truffle vinegar and camellia confiture 真鯛とカリフラワーのカルパッチョ 生ハムのクルスティアンとパルメザンチーズ トリュフヴィネグレットと椿のコンフィチュール		1,800

Lyonnais power salad orange and dijon mustard sauce リヨン風パワーサラダ オレンジとディジョンマスタードソース		2,400
--	--	-------

Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne, and carrot salad with apricot sauce 前菜盛り合わせ プロシュート、チョリソー、パテ ド カンパーニュ 野菜のマリネとキャロットラペ		3,200
--	--	-------

(V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese with balsamic vinegar (V) (G) 香草香る野菜のマリネとモッツァレラチーズ バルサミコソース		2,700
--	--	-------

## Soup/スープ

	Small	Regular
Soup of the day 本日のスープ	800	1,300
Turnip potage with squid and mushroom, flavored with orange and spice oil カブのポタージュ紋甲イカとマッシュルームを浮かべて オレンジとエピスのアロマオイル	1,000	1,600

## Sandwiches and Hamburgers

### サンドウィッチ・ハンバーガー

(V) Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich Add shrimp +500 yen (V)ベジタリアンサンドウィッチ +500円でエビをご追加いただけます。		2,400
Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ		2,600
The bistro original Japanese beef hamburger In truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables ザ・ビストロ ザ・バーガー (国産牛) トリュフ薫るオランダーズソース ギリシャ風マリネを添えて		3,800
Crispy Asian fish burger seasoned with fresh coriander Side of shrimp and avocado sauce クリスピーアジアンフィッシュバーガー フレッシュパクチーの香り 海老とアボカドペーストを添えて		3,500

## Pasta/パスタ

Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce 赤座海老と魚介のパスタ トマト または バジルソース		3,000
Cream spaghetti with asparagus, morel mushroom and chicken アスパラガスとモリーユ茸のチキンクリームパスタ		3,000
Chef's fresh pasta シェフのおすすめ生パスタ		3,200

## Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス

Japanese classic beef curry and rice カレーライス【ビーフ】		3,400
Japanese classic curry and rice with your choice of chicken or vegetables カレーライス【チキン、野菜】		2,900

## Fish/魚料理

Today's recommended fish dish 本日のおすすめ魚料理		2,900
Thyme-flavored steamed cod fish with chicory and comté gratin 鱈のポワレ タイムの香り アンディーヴとコンテチーズのグラタン		2,800
Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato オマールエビのグリル マッシュポテト添え アメリケヌソース		4,600

## Meat/肉料理

Roasted Japanese chicken with gravy sauce 国産若鶏のロースト グレービーソース		2,800
Sautéed Guinea fowl and foie gras in porcini mushroom-flavored pot au feu with camellia oil ほろほろ鶏とフォアグラのソテー ポルチーニ茸香るポトフ仕立て 椿オイルの潤いを加えて		3,800
Grilled Australian lamb chop オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル		5,200
Grilled Australian beef sirloin steak (180g) オーストラリア産 牛サーロインのグリル (180g)		5,600

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN FREE

### Superior set スーペリアセット

Additional 1,200 yen charge  
Dessert of the month accompanied by select coffee or tea  
今月のデザート、コーヒー または 紅茶  
+1,200

### Deluxe set デラックスセット

Additional 2,400 yen charge  
Field greens in French dressing, soup of the day  
Dessert of the month accompanied by select coffee or tea  
フィールドグリーンサラダ 本日のスープ  
今月のデザート、コーヒー または 紅茶  
+2,400

当レストランで使用しているお米は秋田県産あきたこまち100%でございます  
仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。

#### 【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族や友人とご一緒に婚礼・宴会・レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう  
細心の注意を払っておりますが、下記の点につきご留意下さい。ご注文の際は、スタッフにご申告ください

1. 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております
2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、微量にアレルギー物質が混入する可能性があります
3. ご注文もしくは喫食(バイキング等)の際、上記をご案内のうえ、最終的なご判断をお願いします